TECHNICAL
EDUCATION
ACADEMY

Центр управления операционными рисками

ПРОГРАММА КУРСА

000698

HSSE046 - Анализ рисков и критические контрольные точки



Учись у Лучших в Своем Деле!

О программе

Продолжительность: 2 дня / 16 часов · Средний уровень

Зачем этот курс

Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП) - это систематический превентивный подход к безопасности пищевых продуктов от биологических, химических и физических опасностей в процессе производства, которые могут подвергнуть готовый продукт опасности, и разработка мер по снижению данных рисков до безопасного уровня. HACCP пытается избежать опасностей, вмечто того чтобы проверять готовые изделия на предмет воздействия этих опасностей.

Целью этой программы является передача участникам навыков и знаний, требуемых, чтобы стать компетентным при внедрении и поддержании системы ХАССП на рабочем месте, где готовится определенная пища, в соответствии с требованиями законодательства Европейского Союза.

Для кого и в чём польза

Все сотрудники, работающие на всех уровнях в сфере производства продуктов питания.

Чему вы научитесь

- Определить HACCP и перечислить пять предварительных этапов и семь принципов, которые составляют основу систем HACCP
- Объяснить происхождение и историю систем HACCP
- Объяснить принципы контроля процесса в сравнении с тестированием конечного продукта для управления угрозами безопасности пищевых продуктов.
- Определить угрозу безопасности пищевых продуктов и перечислить примеры биологических, химических и физических опасностей
- Перечислить общие пререквизитные программы и их значение в общем управлении безопасностью пищевых продуктов
- Описать планы и рекомендации HACCP при их разработке

Инструктор программы



Hady Elgedaily

Dedicated HACCP and Hygiene professional with comprehensive experience across leading hotel chains, specializing in the design, implementation, and oversight of food safety systems. Skilled at collaborating with cross-functional teams to manage supplier compliance, conduct in-depth audits, and deliver targeted training programs that elevate operational quality. Recognized for successfully launching and standardizing HACCP frameworks, reducing non-conformance rates, and optimizing hygiene strategies to balance safety with cost-effectiveness.
Demonstrates strong leadership capabilities, evident in coordinating monthly Food Safety and Sanitation meetings, managing legionella and pool protocols, and ensuring strict adherence to local and international regulations. Adept at documenting processes, generating detailed reports, and presenting compliance updates to both hotel management and regulatory agencies.

Оценки участников

Оценка программы по результатам анкетирования

Общая оценка программы — 5,0 / 5

Понятность целей обучения	**4,9 / 5**
Уверенность в применении знаний и навыков	**4,8 / 5**
Достижение целей обучения	**4,8 / 5**
Соответствие содержания рабочим задачам	**4,8 / 5**
Соответствие сложности уровню подготовки	**4,8 / 5**
Повышение уровня знаний	**4,9 / 5**
Развитие навыков	**4,9 / 5**
Готовность рекомендовать программу коллегам	**4,9 / 5**

20 анкет

Участие в программе

Чтобы уточнить даты, формат проведения, стоимость и условия участия, обратитесь в Академию и укажите код курса 000698.

Обучение для команды

При обращении укажите задачи предприятия, должности участников, размер группы, предпочтительные сроки и место проведения. Эти сведения помогут обсудить подходящий вариант обучения.

Подготовка к участию

В исходной программе предварительные квалификационные требования не указаны. Необходимую подготовку можно уточнить перед записью.

Обсудить обучение

mail@tecedu.org
www.tecedu.academy

Учись у Лучших в Своем Деле!